Hotel & Gastro formation

Fürstenlandstrasse 45
9000 St. Gallen
www.gastroformation.ch

Tel. 071 272 66 33
Fax. 071 272 66 30
info@gastroformation.ch

# Restaurantfachfrau EFZ/ Restaurantfachmann EFZ

Kandidatin / Kandidat:

Dossier Ergänzungskompetenz: **Jung Chef de Rang 2024**

# A Richtlinien

## A1 Form und Abgabe des Produktes

| | |
|---|---|
| Umfang | Das Dossier darf max. 10 A4-Seiten gross sein, inkl. Deckblatt |
| Layout | Schrift: Arial<br>Texte: Schriftgrösse 12<br>Titel: Schriftgrösse 14 und/oder 16 und fett<br>Fusszeile (mit Namen Kandidatin/Kandidat, Thema & Seitenzahlen)<br>mit Quellen- und Abbildungsverzeichnis |

Das Dossier muss im Doppel, mit Unterschrift des Ausbildners und Stempel des Lehrbetriebes, sowie in digitaler Form (PDF) bis spätestens **Donnerstag, 28. März 2024, 14.00 Uhr** (per Post oder vor Ort) abgegeben werden

**2x ausgedruckt und geheftet** (Bostich oder einfach gebunden) an:

Hotel & Gastro *formation* SG AR AI FL
z.H. Chefexperten Marcel Knup
Fürstenlandstrasse 45
9000 St. Gallen

**und 1x als PDF** an: a.lutz@gastroformation.ch

Wenn Sie das Dossier wegen Krankheit oder Unfall nicht abgeben können, müssen Sie den **Chefexperten Marcel Knup** unverzüglich und schriftlich informieren und innerhalb von drei Arbeitstagen ein Arztzeugnis vorweisen. Der **Chefexperte** vereinbart anschliessend mit Ihnen einen neuen Abgabetermin. Bei verspäteter Abgabe in nicht begründeten Fällen entscheidet das Amt für Berufsbildung auf Antrag der Prüfungsleitung über Massnahmen.

## A2 Aufbau des Dossiers

| | |
|---|---|
| Deckblatt | Thema<br>Name, Vorname<br>Ergänzungskompetenz<br>Datum |
| Inhaltsverzeichnis | 1 Einleitung<br><br>2 Küraufgabe: Meine Vorspeise<br>2.1 Beschrieb der Eigenkreation<br>2.2 Rezeptur<br>2.3 Praktische Umsetzung des Rezeptes<br>2.4 Sensorische Beurteilung<br><br>3 Reflexion<br><br>4 Quellen- und Abbildungsverzeichnis<br>5 Ehrenwörtliche Erklärung<br>6 Anhang MEP-Liste |

# B Bewertungspunkte des Dossier-Inhaltes

## 1 Einleitung

Erklärung, warum diese Ergänzungskompetenz gewählt wurde. Es wird beschrieben, wie man sich die Kompetenzen angeeignet und den Zugang zur Thematik gefunden hat.

## 2 Meine Vorspeise

### 2.1 Eigenkreation einer Salatkomposition für 2 Personen

**Aufgabe:**
Kreieren Sie eine Salatkomposition für 2 Personen, welche Sie vor am Gästetisch zubereiten. Die im Warenkorb aufgeführten Zutaten stehen Ihnen zur Verfügung und dürfen mitintegriert werden. Minimum 2, maximal 6 Zutaten (*Gemischte Blattsalate gelten als 1 Zutat) dürfen Sie ausserhalb des Warenkorbes bestimmen und müssen Sie in benötigter Menge selbst mitbringen (beachten Sie die Hygienevorschriften).

**Warenkorb für die Aufgabe:**

| | | |
|---|---|---|
| Salz | Zitronenöl | Weissweinessig |
| Grobes Meersalz | Olivenöl | Apfelessig |
| Weisser Pfeffer | Rapsöl | Himbeeressig |
| Schwarzer Pfeffer | Erdnussöl | Aceto Balsamico |
| Paprika Edelsüss | Bärlauchöl | Cognac |
| Chillipulver | | Grappa |

Es soll ein Beispiel gewählt werden, welches aus dem betrieblichen Alltag kommt und praktisch umgesetzt werden kann.

Es dürfen keine Rezepte aus dem RESTAURANT-SERVICE Skills-TRAININGBOOK verwendet werden.

### 2.2 Rezeptur

Rezeptieren Sie Ihre Eigenkreation. Die Masseinheiten werden gemäss dem RESTAURANT-SERVICE Skills-TRAININGBOOK aufgeführt und übernommen.

### 2.3 Praktische Umsetzung des Rezeptes

Beschreiben Sie die praktische Umsetzung in einzelnen Schritten, dokumentieren Sie diese mit eigenen Bildern und Hinweisen etc.

### 2.4 Sensorische Beschreibung

Erstellen Sie eine sensorische Beschreibung Ihrer Eigenkreation, berücksichtigen Sie dabei die drei wesentlichen Schritte: Aussehen, Geruch und Geschmack.

# 3 Reflexion

**Reflektieren und beschreiben Sie hier die Umsetzung Ihrer Ergänzungskompetenz in Bezug auf die Küraufgabe**
Allgemeine Erfahrungen im Nachhinein mit der Küraufgabe.
Bspw. warum habe ich mich für diese Salatkomposition entschieden?
Was hat mich am meisten erstaunt bei meinen Recherchen?
Was ist mir insgesamt leichtgefallen / schwergefallen?
Wie habe ich mich vorbereitet auf die Küraufgabe?

# 4 Quellen- und Abbildungsverzeichnis

Im Quellenverzeichnis geben Sie Auskunft über herangezogene Literatur und Herkunft von Abbildungen.

# 5 Ehrenwörtliche Erklärung

**Folgender Satz soll unterschrieben und mit Datum versehen werden:**
Ich bestätige, diese Arbeit selbständig gestaltet und verfasst zu haben.
Die Quellen und die Mithilfe Dritter habe ich vollständig angegeben.

# 6 Anhang MEP- Liste

Beispiel MEP-Liste

| Anzahl | Utensilien | Bringe ich mit | Bereitgestellt |
|---|---|---|---|
| 2 | Tische (70x140cm)<br>als Gästetisch/Gueridon | | x |
| | Glasschüssel | | x |
| | Schöpfbesteck | | x |
| | Essbesteck | | x |
| | Kaffeelöffel | | x |
| | Papierservietten | | x |
| | Dessertteller | | x |
| | Kaffeeunterteller | | x |
| | Spirituosengläser geeicht | | x |
| | Reinigungsmaterialo | | x |
| | Servicetücher | | x |
| | Warenkorb (gemäss 2.1) | | x |
| 1 | Anrichtegeschirr | x | |
| | Sesamöl | x | |
| | Kräuter | x | |
| | Ananaswürfel | x | |
| | Etc. | x | |

# C Informationen für die Küraufgabe am Prüfungstag

## C1 Mündliche Präsentation

### Aufgabe:

Präsentieren Sie in einem Vortrag die Umsetzung Ihrer Küraufgabe, gehen Sie speziell auf die folgenden Punkte ein:

- Herangehensweise und Herausforderungen im gesamten Prozess.
- Quellen, Momente, Erlebnisse oder Personen, welche zur Wahl dieser Ergänzungskompetenz oder dieser speziellen Kreation inspiriert haben.
- Beschreibung, was die Kreation speziell macht.
- Verkaufsargumente und Mehrwert aufzeigen.

Es werden auch Fachfragen der Experten zu Ihren Erklärungen und Ihrem Dossier gestellt.

**Richtzeit max. 30 Minuten für Präsentation und Fachgespräch**

**Hilfsmittel:**
(bereitgestellt durch die Prüfungsorganisation)

- Laptop
- Beamer / Smart Board
- Flipchart / Stifte

**Das werde ich selbst mitbringen:**
(mitzubringen durch die Kandidatin/den Kandidaten)

- USB Stick

**Ihre Präsentation muss zwingend auf einem USB-Stick mitgebracht werden.**

## C2 Praktische Umsetzung des Rezeptes

### Aufgabe:

Sie erstellen Ihre Mise en Place und bereiten Ihre Eigenkreation der Salatkomposition für 2 Personen vor dem Gästetisch zu. Sie servieren die Salate fachtechnisch korrekt und führen Ihre Gäste sensorisch durch die Degustation Ihrer Kreation. Ihre Experten sind Ihre Gäste.

**Richtzeit max. 20 Minuten inkl. MEP, Durchführung und Aufräumarbeiten**
(z.B. 5 Min. Mise en Place erstellen, 10 Min. Zubereitung Eigenkreation, 5 Min. Aufräumarbeiten)

**Zur Verfügung gestellte Hilfsmittel finden Sie auf der MEP-Liste (siehe Absatz 6)**

Es wird kein Anrichtegeschirr und weitere Materialien bereitgestellt!